Subtema 1

Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Lihatlah tempat tinggalku!
Udaranya sejuk, tanahnya subur.
Dikelilingi sawah dan kebun.
Tempat hewan ternak bermain dan berkumpul.

Inilah tempat tinggalku.
Kaya hasil kebun dan sayur mayur.
Berlimpah susu, daging, dan telur.

Terampilnya warga tempat tinggalku.
Bekerja sama mengolah hasil alam.
Menggunakan teknologi yang telah maju.
Menghasilkan sumber pangan yang beragam.

Mari, kita pelajari macam-macam pengolahan pangan agar menjadi manfaat bagi sesama!

Beni, Edo, Siti, dan Dayu berkumpul di teras rumah.

Ibu Dayu menyediakan roti. Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung.

Dayu dan teman-teman menikmati roti buatan Ibu Dayu. Dayu teringat sebuah lagu tentang roti. Dayu menyanyikannya di depan teman-teman. Lagu tersebut berjudul "Rotiku".

Pola Irama Suatu Lagu

Lagu "Rotiku" memiliki pola irama yang berbeda.

Pola irama adalah sekelompok bunyi dengan susunan tertentu. Pola irama muncul secara berulang-ulang dan teratur dalam sebuah lagu.

Nyanyikanlah lagu "Rotiku"! Kamu akan mendengar pola irama yang berbeda pada setiap bait lagu.

Warna yang berbeda pada setiap lirik lagu, menunjukkan pola irama yang berbeda.

Ayo Bernyanyi

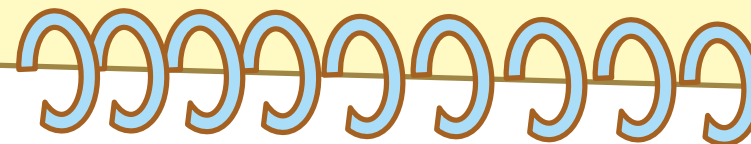
Cobalah minta temanmu menyanyikan lagu "Rotiku"!

Dengarkan pola irama pada lagu tersebut!

Apakah pola iramanya sama atau berbeda?

Ayo Membaca

Siti menunjukkan sebuah teks bacaan. Isinya tentang teknologi pangan. Tahukah kamu apa arti teknologi pangan?

Ayo, kita baca teks bacaan yang ditunjukkan oleh Siti!

Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan teks "Teknologi Pangan"!

1. Apa arti dari pangan?

2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?

3. Bagaimana cara mengolah hasil panen?

4. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai?

5. Apa manfaat dari teknologi pangan?

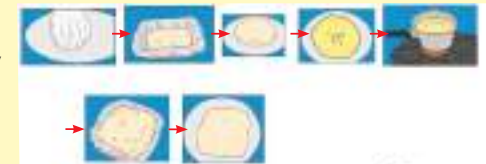
Tuliskan 5 hal yang kamu ketahui setelah membaca teks "Teknologi Pangan"!

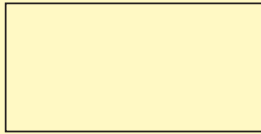
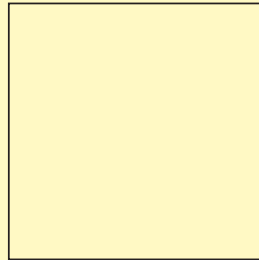
1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

Ayo Mengamati

Dev : Apku

Ibu Edo sedang membuat tahu. Edo mengajak teman-teman untuk melihatnya. Semua tertarik dan ingin belajar membuat tahu.

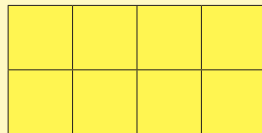
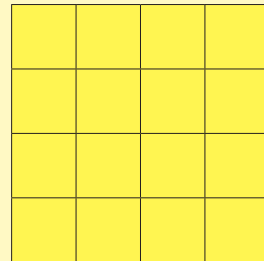
Cara membuat tahu cukup mudah. Pertama, ibu menghaluskan dan merebus kedelai. Hasil rebusan disaring hingga tak ada ampas. Kemudian, hasil rebusan dimasak lagi hingga menjadi susu kedelai. Setelah diberi cuka dan didinginkan, adonan tahu siap dicetak.

Luas Permukaan Suatu Bidang

Ibu Edo mengukur luas kain untuk menyaring tahu dengan menggunakan satuan tidak baku.

Kain A Kain B

Dev : Apku

 Satuan Luas

Kain menutup seluruh permukaan tahu.

Setelah tertutup, kemudian diukur dengan menggunakan satuan luas maka akan terlihat seperti gambar di bawah ini:

Kain A Kain B

Edo dan teman-teman menghitung banyak tahu yang menutupi seluruh permukaan kain A dan kain B.

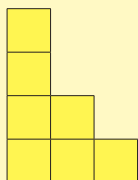
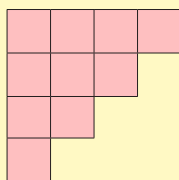
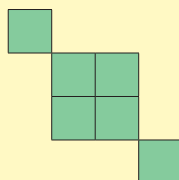
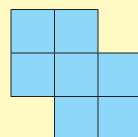
Banyak tahu yang menutupi permukaan kain A ada 8.

Permukaan kain B ditutupi oleh 16 tahu berbentuk persegi.

Berapakah luas dari kain A dan kain B?

Maka, luas kain A adalah 8 satuan persegi dan luas kain B adalah 16 satuan persegi.

Ayo Berlatih

Amati gambar-gambar di bawah ini.
Hitunglah luas dari setiap gambar berikut.

Luas bidang A adalah ______ satuan

Luas bidang B adalah ______ satuan

Luas bidang C adalah ______ satuan

Luas bidang D adalah ______ satuan

Luas yang paling kecil adalah bidang ______

Luas yang paling besar adalah bidang ______

Bidang ______ dan ______ pada gambar memiliki luas yang sama.

Kegiatan Bersama Orang Tua

Orang tua bersama dengan siswa mencoba mengukur luas benda-benda yang ada di rumah, seperti meja makan dengan menggunakan alat ukur tidak baku. Contoh alat ukur tidak baku yang dapat digunakan adalah kertas atau buku.

Ayo Mengamati

Dayu, Siti, dan Lani membaca buku tentang pengolahan ikan bandeng. Mereka tertarik untuk melihat cara pengolahan ikan bandeng.

Esok harinya, Dayu, Siti, dan Lani mengunjungi tempat pengolahan ikan bandeng. Mereka berkunjung ke rumah Pak Sarip. Pak Sarip memiliki kolam ikan bandeng. Pak Sarip juga mengolah ikan bandeng agar lebih awet. Pak Sarip membuat ikan bandeng presto.

Dayu dan teman-teman ingin melihat proses pengolahannya.

Bacalah teks tentang "Bandeng Presto" berikut.

Bandeng Presto

Bandeng presto adalah ikan bandeng yang dimasak dengan menggunakan panci presto. Panci presto menghasilkan uap air bertekanan tinggi. Hal itu yang akan membuat daging ikan menjadi lunak. Tidak hanya dagingnya, duri ikan pun akan melunak.

Bandeng presto ini dibumbui dengan bawang putih, kunyit, dan garam. Ikan yang sudah diberi bumbu kemudian dibungkus daun pisang. Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam panci presto yang dapat dikunci rapat. Lalu, ikan akan matang secara merata.

Setelah matang, bandeng presto dapat dikemas. Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan. Jika dibungkus plastik biasa, ikan akan bertahan selama 5 hari. Namun, jika dibungkus dengan menggunakan plastik tahan udara, ikan akan bertahan hingga 3 bulan. (Dari berbagai sumber)

Kumpulan kalimat yang diberi warna berbeda disebut paragraf.

Ada berapa buah paragraf pada teks "Bandeng Presto"?

Lengkapi informasi yang diperoleh dari teks bacaan "Bandeng Presto"!

Informasi 1
Bandeng presto dimasak menggunakan ____________

Informasi 2
Panci presto akan membuat daging ikan menjadi ____________

Teks "Bandeng Presto" menceritakan tentang ____________

Informasi 3
____

Ayo Mencoba

Selain kolam ikan, Pak Sarip juga memiliki kolam renang. Pak Sarip mengajak Siti, Dayu, dan Lani menuju ke kolam renang. Pak Sarip mempersilakan mereka bermain di kolam renang.

Di kolam renang, banyak anak sedang bermain air. Ada yang duduk-duduk di tepi kolam. Ada yang belajar meluncur. Ada pula yang telah mahir berenang. Seorang penjaga mengamati di tepi kolam.

Lani telah mahir berenang. Dayu ingin belajar berenang pada Lani. Mereka berdua turun ke kolam dangkal. Siti mengamati dari pinggir kolam.

Gerak pertama yang harus dikuasai saat berenang adalah mengambang. Mengambang merupakan gerak dasar dalam kegiatan berenang.

Gerak Dasar Mengambang

Saat berenang, perhatikan keselamatan diri dan orang lain. Gunakan alat bantu, seperti pelampung, untuk menjaga keselamatan diri saat belajar mengambang dalam air. Pelampung adalah alat bantu untuk menjaga tubuh tetap mengambang saat berenang.

Amati berbagai alat pelampung berikut:

Ban Lengan | Rompi Renang | Papan Luncur | Ban Renang

Cobalah untuk mengambang di kolam dengan kedalaman sebatas dada. Tangan memegang papan luncur atau ban. Posisi tubuh berada di atas permukaan air. Kaki bergerak sambil mengayuh. Lakukan berulang-ulang.

Ayo Mengamati

Lani, Dayu, dan Siti memiliki kemampuan yang berbeda dalam berenang. Lani telah mahir berenang. Dayu ingin belajar berenang. Siti lebih senang bermain di pinggir kolam. Di lingkungan sekitar, kita dapat menemukan beragam kemampuan. Beragam artinya bermacam-macam.

Lani, Dayu, dan Siti juga memiliki cara yang berbeda dalam menikmati buah-buahan. Misalnya Siti menikmati buah-buahan ketika minum susu rasa stroberi. Dayu menikmati bolu pisang. Lani lebih suka makan buah apel. Semua suka buah-buahan. Namun, mereka menikmati buah dengan cara yang berbeda-beda. Setiap orang memiliki kebiasaan yang berbeda-beda.

Ayo Mencoba

Dengarkan cerita gurumu tentang beragam kebiasaan.

Dapatkah kamu menyebutkan perbedaan kebiasaan Dayu, Siti, dan Lani dari cerita tersebut?

Kebiasaan yang berbeda merupakan bagian dari keberagaman.

Dayu, Siti, dan Lani sedang menikmati makanannya. Kemudian, Beni, Udin, dan Edo datang membawa ragam makanan.

Amati makanan yang dibawa oleh Udin dan teman- teman.

Bolu pisang dan susu rasa stroberi merupakan makanan hasil pengolahan teknologi pangan.

Tulislah daftar makanan hasil teknologi pangan berdasarkan gambar di atas!

No.	Jenis Makanan	
1.		
2.		
3.		

Makanan apa yang paling kamu sukai?

Sekarang, tanyakanlah makanan kesukaan teman atau gurumu.

Wawancarai 3 orang teman dan 2 orang guru untuk mengetahui makanan kesukaan mereka.

Setelah melakukan wawancara pada teman dan gurumu, tuliskan hasilnya pada tabel di bawah ini!

No.	Nama	Makanan yang disukai
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Amati hasil wawancara pada tabel di atas!

Apakah mereka menyukai jenis makanan yang sama?
Apakah semua menyukai makanan hasil teknologi pangan?
Diskusikan bersama temanmu, kemudian lingkari jawaban yang paling tepat di bawah ini!

Jenis makanan yang disukai oleh orang-orang di lingkungan sekitarku ternyata ➔ **sama / berbeda**
Ini berarti,
Setiap orang memiliki kebiasaan yang ➔ **berbeda / sama.**

Setiap orang memiliki makanan kesukaan.
Kesukaan setiap orang berbeda-beda.
Jika temanmu memiliki kesukaan yang berbeda darimu, apa yang akan kamu lakukan?

Sikap memahami dan menerima perbedaan kesukaan setiap orang yang sesuai dengan pengamalan Pancasila sila ketiga yang berbunyi Persatuan Indonesia.

Kegiatan Bersama Orang Tua

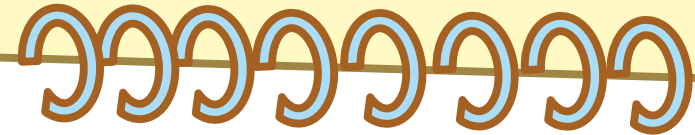
Siswa mengidentifikasi makanan yang disukai oleh setiap anggota keluarga serta menentukan apakah kesukaannya sama atau beragam.

Hari ini, rumah Lani dikunjungi oleh bibi. Udin, Edo, Beni, Dayu, dan Siti juga berkunjung ke rumah Lani. Mereka berkumpul di ruang makan.

Bibi Lani bekerja di pabrik pengolahan makanan. Bibi menceritakan macam-macam cara mengolah bahan makanan.

Bibi menunjukkan teks bacaan tentang teknologi pangan. Udin, Edo, Beni, Dayu, Siti, dan Lani membaca bersama-sama.

Ayo Membaca

Bacalah teks berikut!

Hasil Teknologi Pangan

Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.

Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, dan susu kedelai. Mangga dan stroberi diolah menjadi manisan dan selai. Daging dapat diolah menjadi bakso, sosis, dan kornet.

Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya, makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.

Carilah jenis makanan baru yang dihasilkan oleh teknologi pangan!

Ayo Berlatih

Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.

Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	1.	Tahu

Amati kalimat yang berwarna merah pada teks "Hasil Teknologi Pangan". Kalimat tersebut merupakan kalimat utama pada setiap paragraf.

Kumpulan kalimat utama disebut ringkasan!

Tuliskan kembali kalimat utama dari setiap paragraf agar dapat terbentuk ringkasan.

....
....
....
....
....

Ceritakan ringkasan yang telah dibuat olehmu secara bergantian di depan kelas!

Ayo Bernyanyi

Setelah membaca dan bercerita tentang teknologi pangan, Lani mengajak teman-teman bernyanyi bersama. Bibi Lani memperkenalkan sebuah lagu baru.

Tukang Sayur

Karya : A.T. Mahmud

Di depan rumah kami setiap pagi
Lewat tukang sayur langganan ibu
Sayur sayur sayur sayur
Demikian seru bang tukang sayur
Dari rumah ke rumah tak kenal lelah
Dijualnya sayur dengan ramahnya
Sayur sayur sayur sayur
Demikian seru bang tukang sayur

Ayo Berlatih

Dengarkan dengan baik lagu "Tukang Sayur" yang dinyanyikan oleh gurumu.

Masih ingatkah kamu arti dari pola irama? Pola irama adalah susunan sekelompok bunyi yang muncul berulang-ulang secara teratur dalam sebuah lagu.

Apakah lagu "Tukang Sayur" memiliki pola irama yang berbeda? Nyanyikan lagu tersebut secara bergantian dengan temanmu.

Iringi nyanyian temanmu dengan berbagai gerakan untuk menunjukkan pola irama berbeda. Pola irama 1 diiringi dengan tepuk tangan. Pola irama 2 diiringi dengan petikan jari.

Pada lirik lagu tersebut, pola irama yang berbeda ditandai dengan gambar alat musik yang berbeda.

Ayo Mengamati

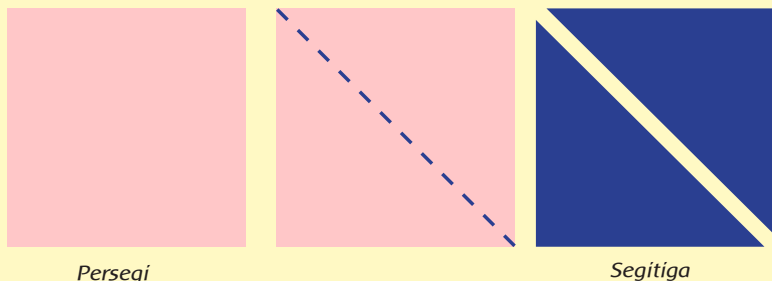
Bibi Lani membeli tempe di tukang sayur. Warnanya putih dengan kumpulan kedelai di dalamnya. Lani dan teman-teman mengamatinya.

Tempe yang dibeli Bibi cukup besar. Udin mengajak teman-teman mengukur luas permukaan bidang tempe. Tempe tersebut berbentuk persegi.

Udin mengukur luas tempe menggunakan potongan segitiga yang terbuat dari daun pisang.

Potongan segitiga daun pisang merupakan alat ukur tidak baku.

Tempe yang berbentuk persegi, dapat dipotong menjadi bentuk segitiga.

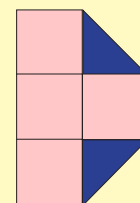
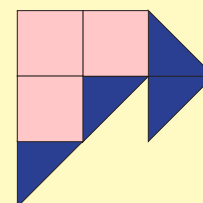
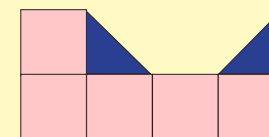
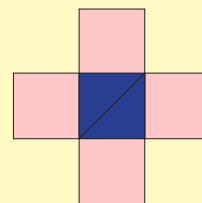
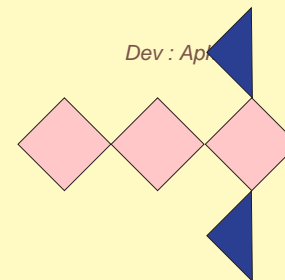
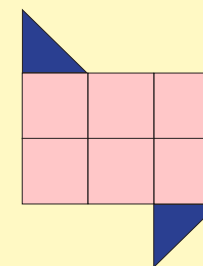
Amati bentuk di bawah ini!

Persegi *Segitiga*

Persegi dan segitiga dapat dijadikan alat ukur luas permukaan suatu bidang.

Adalah satuan luas

Adalah satuan luas

2 satuan segitiga = 1 satuan persegi

Hitunglah luas permukaan bidang berikut.

Orangtua dapat mengajak siswa untuk mengidentifikasi alat ukur tidak baku untuk mengukur luas benda yang berada di sekitar rumah. Contoh alat ukur tidak baku misalnya, buku tulis.

Dev : Apku

Pagi ini, Udin dan teman-teman bersemangat. Pakaian yang mereka kenakan berbeda dari biasanya. Pakaian mereka berwarna-warni.

Semua siswa kelas 3 diminta memakai pakaian daerah. Udin memakai baju dari daerah Sunda. Edo memakai baju dari Papua. Dayu memakai pakaian adat Bali. Demikian pula dengan Beni, Siti, Lani, dan yang lainnya.

Mereka juga membawa makanan khas daerah. Udin membawa combro dari Sunda. Edo membawa kue sagu dari Papua. Dayu menyiapkan sate lilit

dari Bali. Beni membawa panada dari Manado. Siti membawa keripik singkong dari Padang. Tak ketinggalan, Lani membawa kue keranjang yang merupakan makanan khas Tionghoa.

Pada hari itu, semua siswa tampil berbeda. Satu sama lain bertukar cerita tentang daerah di Indonesia. Ternyata, setiap pakaian dan makanan daerah, memiliki ciri khas masing-masing.

Perbedaan bukanlah hal yang harus diperdebatkan. Walau setiap siswa berasal dari daerah yang berbeda, namun satu sama lain tetap saling menghargai. Tidak ada yang merasa lebih baik ataupun lebih hebat.

: Apku

Amati gambar pakaian khas daerah Indonesia berikut!

Dapatkah kamu menyebutkan asal daerah pakaian di bawah ini?

Indonesia terbagi menjadi beberapa daerah. Setiap daerah memiliki pakaian adat yang beragam atau berbeda-beda.

Walaupun berbeda-beda, namun Indonesia tetap bersatu.

Perhatikan pula teks bacaan di atas!

- Apakah Udin dan teman-teman membawakan budaya dari daerah yang sama?
- Apakah kita perlu mengenal dan memahami daerah-daerah lain di Indonesia?

Diskusikanlah dengan temanmu!

Ayo Mengamati

Amati gambar dan informasi berikut!

Sumber: http://www.tribunnews.com/nasional/2017/08/17/memaknai-beragam-pakaian-adat-saat-upacara-proklamasi-kemerdekaan-ri-di-istana-merdeka

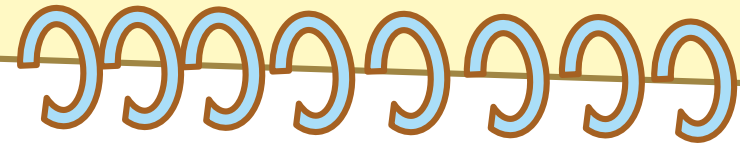
Pada perayaan kemerdekaan RI ke-72 yang bertempat di istana Merdeka, Presiden RI Joko Widodo beserta para tamu undangan mengenakan pakaian adat dari berbagai daerah di Indonesia. Walau memakai pakaian yang berbeda, setiap orang saling menghargai perbedaan tersebut. Dengan memahami perbedaan, kita telah menjaga persatuan dan keutuhan bangsa Indonesia.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari teks tersebut:

- Apakah pakaian yang dikenakan oleh Bapak Presiden beserta para undangan menunjukkan keragaman Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI)?
- Apakah penting bagi kita untuk menghargai keragaman?

Sampaikan informasi yang kamu peroleh di depan kelas secara bergantian!

Salah satu makanan yang disukai Udin dan teman-teman adalah keripik singkong atau karupuak sanjai yang dibawa oleh Siti. Benipun ingin tahu lebih banyak tentang makanan yang menggunakan bahan dasar singkong.

Bacalah Teks Berikut.

Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuak singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

Amati gambar di bawah ini!

Lingkari makanan yang dihasilkan oleh teknologi pangan!

Teknologi pangan membuat makanan awet dan tahan lama.

sumber: www.youtube.com

Gulai singkong

sumber: tempatwisataindonesia.id

Karak kaliang

sumber:s2.bukalapak.com

Dakak dakak

sumber: travelingyuk.com

Karupuak sanjai

sumber: www.sumber.com

Kacimuih

sumber: mangcook.com

Kue talam singkong

sumber: singkongday.wordpress.com

Rendang singkong

Tentukan kalimat utama dari teks bacaan di atas

1. Paragraf 1 : Di daerah Sumatera Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan.
2. Paragraf 2 :

____

____

____

3. Paragraf 3 :

____

____

____

Buatlah ringkasan dari isi teks "Pengolahan Singkong"!

Ceritakan ringkasan yang telah kamu buat di hadapan teman-temanmu!

____

____

____

____

Ayo Mengamati

Setelah mengetahui pengolahan makanan berbahan dasar singkong, Udin mengajak Edo dan Beni berenang. Udin, Edo, dan Beni senang bermain di kolam renang. Banyak kegiatan yang dapat dilakukan di sana. Sambil bersenang-senang, mereka selalu memperhatikan keselamatan diri dan teman di sekitar.

Udin, Edo, dan Beni mencoba gerakan mengambang tanpa pelampung. Edo membantu Beni berlatih mengambang. Edo berdiri di dalam kolam. Tangannya memegang tangan Beni. Beni mengambangkan tubuhnya sambil menggerakkan kaki. Mereka melakukan kegiatan secara bergantian.

Ayo Berlatih

Beni mencoba berlatih mengambang sendiri di kolam dangkal.

Gerak dasar mengambang dapat dilakukan dengan mengikuti tahap-tahap berikut:

1. Berdiri tegak di pinggir kolam.
2. Peganglah tepi kolam dengan dua jari dari setiap tangan.
3. Rapatkan perut pada dinding kolam.
4. Tarik napas dalam-dalam. Lepaskan pegangan.
5. Masukkan kepala ke dalam air.
6. Kepala muncul perlahan di permukaan air sambil hembuskan napas.
7. Posisi tangan sejajar bahu.
8. Lakukan gerakan berenang di tempat dengan posisi tubuh sejajar dengan air. Kedua kaki digerakkan bergantian.
9. Lakukan berulang-ulang.

Kegiatan Bersama Orang Tua

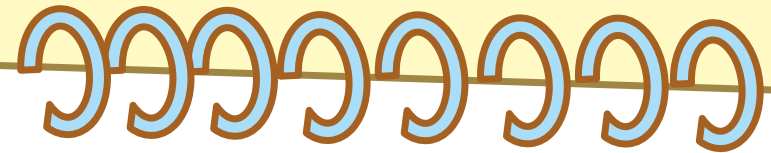
Orang tua mengajak siswa pergi ke tempat berenang serta melatih kemampuan siswa dalam melakukan gerak mengambang *(water trappen)* saat beraktivitas dalam air.

Ayo Membaca

Tidak jauh dari tempat tinggal Udin, terdapat sebuah peternakan sapi perah. Pemiliknya mengizinkan Udin dan teman-teman untuk berkunjung. Tentu saja, Udin dan teman-teman merasa senang.

Di peternakan, Udin melihat banyak sapi perah. Ada yang sedang diperah susunya. Ada juga yang sedang memakan rumput.

Udin diberi teks bacaan tentang susu sapi dan cara pengolahannya. Udin dan teman-teman membacanya bersama-sama. Banyak sekali hasil pengolahan susu sapi.

Bacalah teks berikut!

Pengolahan Susu Sapi

Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki daya tahan sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.

Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga menjaga agar makanan tetap awet.

Susu sapi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.

Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. Pengemasan produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus kedap udara.

Ayo Berdiskusi

Apakah manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi?

Buatlah kelompok yang terdiri atas 4 orang.

Tuliskan pendapat setiap anggota kelompok!

1. ______________________________
2. ______________________________
3. ______________________________
4. ______________________________

Berdasarkan hasil diskusi, manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi adalah

____

____

____

Ayo Berlatih

Amati kata-kata yang digarisbawahi pada teks "Pengolahan Susu Sapi".

Carilah arti kata tersebut menggunakan kamus! Kamu bisa minta bantuan pada orang tua atau gurumu.

Daya tahan artinya

Teknologi artinya

Pengemasan artinya

Kedap udara artinya

Buat kalimat baru menggunakan kata-kata di atas!

1. Daya tahan

   ____

2. Teknologi

   ____

3. Pengemasan

____

4. Kedap udara

____

Ayo Mengamati

Simaklah cerita gurumu tentang keberagaman dalam kehidupan sehari-hari!

Hari semakin siang. Dayu mengajak Udin dan teman-teman untuk beristirahat sejenak. Di halaman depan peternakan, terdapat toko yang menjual berbagai hasil olahan susu.

Beni mengajak teman-temannya minum susu. Lani dan Udin menolak ajakan Beni.

"Maaf, Beni. Aku tidak bisa minum susu. Aku alergi terhadap susu sapi. Aku sudah membawa air minum dari rumah," ujar Lani. "Kalau aku lebih memilih minum yoghurt, Beni," kata Udin.

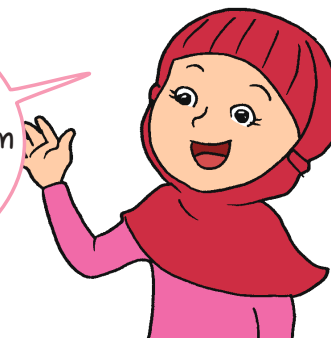
Setiap orang memiliki pilihan yang berbeda. Beni menghargai pilihan teman-temannya. Beni tidak marah walaupun ajakannya ditolak.

Dapatkah kamu jelaskan pentingnya memahami keberagaman dalam kehidupan sehari-hari?

Ayo Bermain Peran

Setiap individu memiliki kebiasaan dan kesukaan yang berbeda-beda.

Sifat dan ciri setiap individu juga amat beragam. Beragam artinya bermacam-macam.

Dengan memahami keberagaman atau macam-macam sifat dan ciri-ciri setiap individu, sifat tenggang rasa dalam diri kita akan terasah. Tenggang rasa artinya kita dapat menghargai perasaan orang lain.

Buatlah kelompok yang terdiri atas 5 orang.

Diskusikan sebuah cerita tentang teman satu kelompok yang memiliki sifat bermacam-macam!

Bagaimana sikap yang harus kita ambil dalam menghadapi perbedaan? Tuliskan hasil diskusimu.

....

....

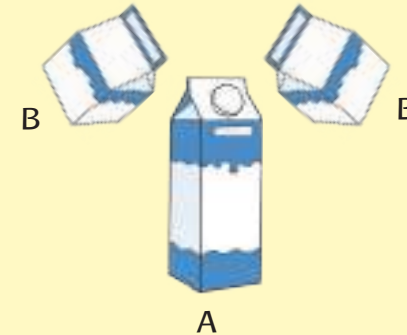
....

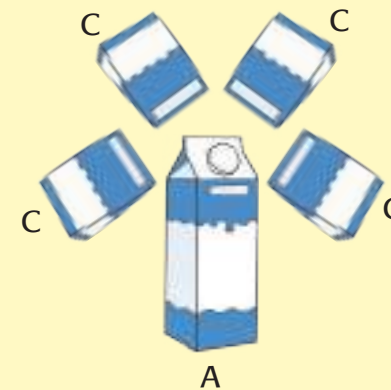
....

Perankan cerita yang telah kamu buat bersama teman-teman sekelompokmu!

Volume Benda

Setelah bermain peran, Beni merasa haus. Dia ingin membeli susu. Beni melihat susu disimpan dalam berbagai kemasan.

Kemasan A diisi dengan susu yang terdapat dalam kemasan B

volume kemasan A adalah sama dengan 2 kemasan B.

Kemudian, kemasan A diisi dengan air yang terdapat dalam kemasan C.

Volume kemasan A sama dengan 4 kemasan C. Maka volume kemasan A, B, dan C berbeda. Kemasan susu merupakan satuan volume tidak baku.

Ayo Mencoba

Buatlah kelompok bersama teman-temanmu!

Lakukan percobaan mengukur volume.

Ikuti langkah berikut:

1. Kumpulkan botol minum dari setiap anggota kelompok.
2. Siapkan alat ukur berupa gelas plastik berukuran sama.
3. Ukur volume dari air minum di setiap botol minum.
4. Tunjukkan volume air dari setiap botol dengan mewarnai batas air seperti pada gambar di bawah ini.

contoh :

5. Botol minum milik _______ memiliki volume paling banyak.
6. Botol minum milik _______ memiliki volume paling sedikit.

Coba ukur volume benda lainnya yang terdapat di sekitarmu. Jelaskan cara mengukur volume benda tersebut pada guru atau teman-temanmu!

Ayo Berlatih

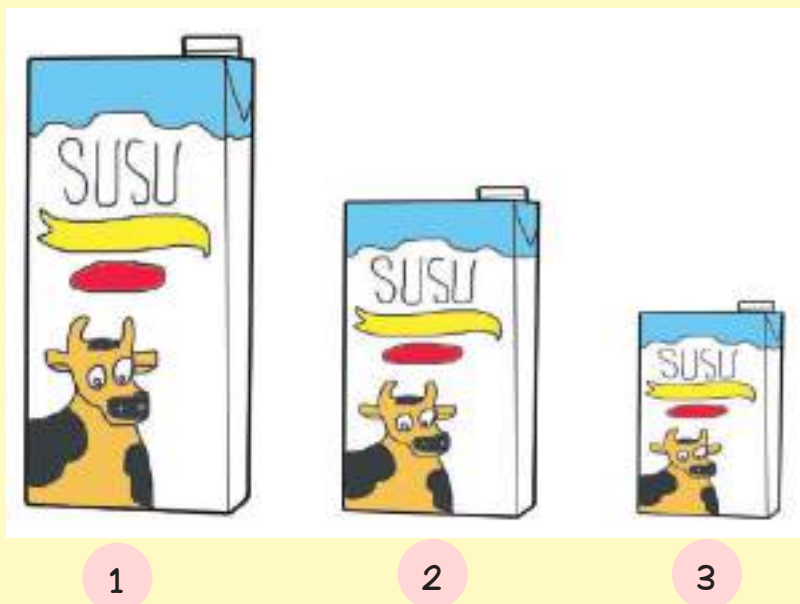
Membandingkan Volume Benda

Amati gambar berikut!

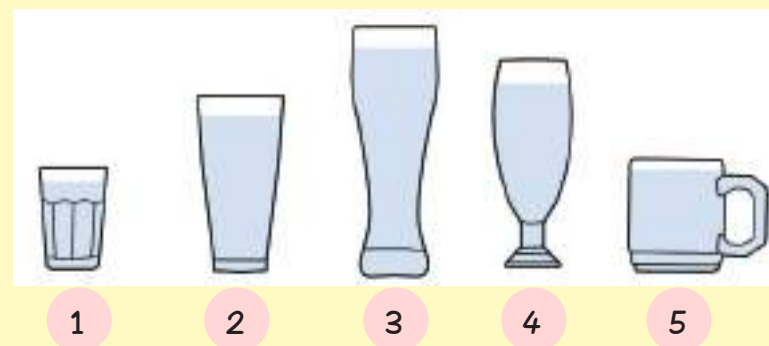
Lingkari gambar yang memiliki volume lebih banyak!

Mengurutkan Volume Benda Cair

Amati gambar berikut!

1 2 3

Urutkan kotak susu di atas mulai dari kotak yang bervolume paling sedikit hingga kotak yang bervolume paling banyak!

_______ , _______ , _______

1 2 3 4 5

Urutkan mulai dari gelas yang memiliki volume paling banyak hingga volume yang paling sedikit!

_______ , _______ , _______ , _______ , _______ , _______

Dev : Apku

Kegiatan Bersama Orang Tua

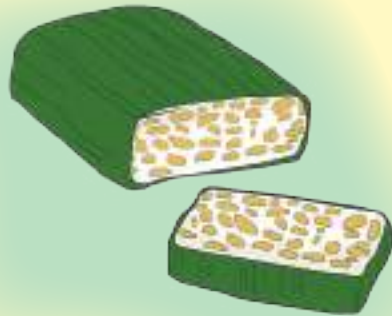
Orang tua mengajak siswa untuk mengamati berbagai ukuran yang tertera pada berbagai kemasan botol minuman yang sering ditemukan sehari-hari di toko atau warung.

Siti, Dayu, Lani, Udin, Beni, dan Edo ingin belajar membuat tempe. Di sekitar tempat tinggal mereka, ada tempat pengolahan tempe. Sebelumnya mereka telah membaca beberapa informasi tentang pembuatan tempe.

Bacalah teks bacaan berikut!

Cara Membuat Tempe

Kedelai merupakan hasil perkebunan yang memiliki banyak manfaat. Tempe adalah salah satu hasil teknologi pangan dari kedelai. Cara membuatnya cukup mudah.

Kacang kedelai digunakan untuk membuat tempe. Selain itu, ditambahkan ragi tempe serta daun pisang. Pertama, kacang kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, direndam selama 12 sampai 18 jam

Kacang kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kacang kedelai dikukus atau direbus hingga empuk. Kacang kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat.

Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.

> Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.

Dev : Apku

Amati teks pada paragraf terakhir. Apa manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kacang kedelai? Uraikan di bawah ini!

____

____

Lengkapi kalimat di bawah ini!

Gunakan kata-kata dalam kotak untuk membantumu.

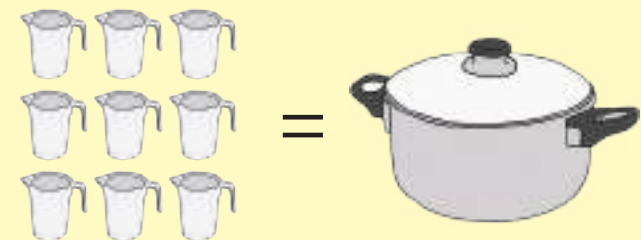
Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui ____________ pangan. Bahan utamanya adalah kacang________ dan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalam_________ perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saat ________ kacang kedelai rebus telah turun menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe.

__________ tempe akan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh.

konsumsi	kedelai	teknologi	proses	suhu

Siti, Dayu, Lani, Udin, Edo, dan Beni ikut serta membuat tempe. Mereka bekerja sama menyiapkan proses pembuatan tempe. Udin dan Edo menyiapkan kompor dan panci. Dayu mencuci kacang kedelai dibantu oleh Lani. Siti dan Beni bertugas merebus kacang kedelai.

Siti harus mengisi panci dengan air. Panci yang tersedia berukuran besar. Gelas untuk menuang air berukuran kecil.

Siti menghitung banyaknya gelas berisi air agar panci terisi sampai penuh.

Satu panci terisi penuh air setelah dituang 9 gelas satuan.
Artinya, volume 1 buah panci setara dengan 9 gelas satuan.

Ayo Berlatih

Jika air di gelas dituangkan ke dalam panci, lingkari volume air yang lebih banyak!

Ayo Berdiskusi

Bacalah teks bacaan berikut!

Setelah membuat tempe, Siti dan teman-teman akan mengolah tempe yang sudah jadi. Mereka membayangkan menu masakan yang akan dibuat dari tempe.

Siti ingin membuat tempe balado karena Siti suka pedas. Edo ingin membuat semur tempe karena Edo suka rasa manis. Lani ingin membuat tempe asam manis karena Lani suka rasa asam dari saus tomat. Beni, Dayu, dan Udin, lebih suka tempe yang digoreng. Rasanya asin dan gurih.

Siti memaksa ingin membuat tempe balado. Demikian pula, Edo tetap bertahan ingin membuat semur tempe. Karena tidak ada yang mau mengalah, hampir saja tempe tidak jadi diolah.

Keinginan setiap orang berbeda-beda. Jika setiap orang memaksakan kehendak, akan terjadi pertengkaran.

Akhirnya, Siti dan kawan-kawan berdiskusi untuk menentukan jenis masakan yang akan dibuat. Siti tidak ingin memaksakan kehendak. Siti paham bahwa tidak semua orang suka pedas. Siti memiliki tenggang rasa terhadap teman-temannya. Begitu pula Edo dan Lani, mereka tidak memaksakan keinginan pribadi. Dari hasil diskusi, semua sepakat untuk membuat tempe mendoan.

Perbedaan sifat dan kebiasaan dapat menimbulkan pertengkaran jika tidak ada yang mau mengalah. Sikap itu tentu saja tidak baik. Perbedaan sifat dan kebiasaan tidak akan menjadi masalah, jika bertoleransi terhadap sifat dan kebiasaan orang lain.

Tenggang rasa adalah sikap mau memahami keadaan orang lain.

Diskusikan dengan temanmu mengenai hal baik dan tidak baik yang mungkin terjadi jika terdapat perbedaan sifat dan kebiasaan dari tiap orang!

Ayo Menulis

Amati hasil diskusi mengenai berbagai akibat dari adanya perbedaan sifat dan kebiasaan pada setiap orang!

- Muncul sikap tenggang rasa
- Berbeda pendapat
- Perang antar suku bangsa
- Memahami perasaan orang lain
- Saling melengkapi satu sama lain
- Memicu pertengkaran
- Menghargai perbedaan
- Memaksakan kehendak
- Memperkaya wawasan
- Tidak mau bersatu

Tuliskan kembali sikap yang perlu ditiru dan dihindari jika terdapat perbedaan pada tabel berikut!

Perlu Ditiru	Perlu Dihindari

Sikap yang perlu ditiru memberikan akibat yang positif atau baik.

Sikap yang harus dihindari adalah sikap yang dapat memberikan akibat negatif atau tidak baik.

Kegiatan Bersama Orang Tua

Orangtua membimbing Ananda untuk berdiskusi mengenai contoh-contoh sikap positif dan negatif dalam kehidupan sehari-hari

Berikan centang (✓) pada kolom berikut bila kamu telah menguasainya!

No.	Kemampuan	✓
1.	Mengetahui bahwa setiap orang punya sifat dan kebiasaan berbeda	
2.	Memahami tentang luas permukaan benda	
3.	Mengetahui tentang volume suatu benda	
4.	Melakukan gerak dasar mengambang	
5.	Menjaga keselamatan diri saat berenang	
6.	Membedakan pola irama pada suatu lagu	
7.	Membaca teks informasi perkembangan teknologi pangan	
8.	Meringkas teks informasi tentang teknologi perkembangan pangan	